

会津美里町学校給食センター調理・運搬業務委託
公募型プロポーザル実施要領

(仕様書)

令和8年10月

会 津 美 里 町

1 委託業務名

会津美里町学校給食センター調理・運搬業務委託

2 業務委託期間(契約履行期間)

令和9年4月1日から令和14年3月31日まで

(契約締結の日から令和9年3月31日までは、業務履行までの準備期間とする。)

3 業務場所及び施設概要

施設名称	会津美里町学校給食センター
所在地	福島県大沼郡会津美里町永井野字宮北 302 番地 1
設立年月	昭和 41 年 5 月(改築年月：令和 4 年 4 月)
建物構造	鉄骨造 2 階建
延床面積	1,415.54 m ²
運用方式	ドライシステム方式
調理熱源	オール電化
調理能力	1,500 食/日

4 受配校、食数

日々の食数は、次の表に基づく食数を基準とし、給食実施回数は学校給食実施計画表(様式 1、10 頁参照)により、献立は学校給食献立表(任意様式)により定める。

受配校(学校名)	児童・生徒数	教職員数	食数	配送コンテナ数
高田小学校	226	25	252	大型 4
宮川小学校	159	23	182	小型 4
新鶴小学校	123	18	141	大型 2
本郷学園前期課程	213	21	234	中型 4
高田中学校	231	28	259	大型 3
新鶴中学校	80	18	98	大型 2
本郷学園後期課程	116	15	131	大型 2
計	1,148	149	1,297	

(1) 提供食数 1,300 食/日程度(令和 8 年度計画)

(2) 稼働日数 220 日程度(給食調理 200 日程度、各学期前後の準備・清掃作業 20 日程度)
(令和 8 年度計画 資料 1、28 頁参照)

(3) 給食形態 週回数(米飯：3 回、パン：1 回、麺：1 回)

(4) 児童生徒の推移(見込み)

学校名	R9.4 月	R10.4 月	R11.4 月	R12.4 月	R13.4 月
高田小学校	218	205	180	179	176
宮川小学校	145	136	115	118	99
新鶴小学校	109	100	90	83	73
本郷学園前期課程	194	194	182	156	146
高田中学校	239	220	215	209	189

新鶴中学校	77	73	70	59	62
本郷学園後期課程	103	100	100	111	114
計	1,085	1,028	952	915	859

5 業務時間

受託者が業務を行う時間は、原則として給食実施日の7時30分から17時15分までとする。ただし、業務を行う必要がある場合においては、上記時間外に業務を行うことができるものとする。

6 関係法令等の遵守及び守秘義務

(1) 業務の実施にあたっては、次に掲げる法令等を遵守しなければならない。

- ① 地方自治法、学校給食法、食品衛生法、労働基準法等の労働関係法令、その他の関連法規等
- ② 学校給食衛生管理基準(文部科学省)、大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)、その他の関連要綱等

(2) 受託者は、業務上知り得た秘密を第三者に漏らしてはならない。本契約解除及び期間満了後においても同様とする。

7 施設・設備等の使用

受託者は、委託者の所有する施設、設備(備品等含む)を使用する。また、受託者は、委託者の所有する施設に備え付けの機械・設備(備品等含む)について、善良な管理者の注意をもってこれを適切に管理する(資料8、35～37頁参照)。

8 業務分担

本委託業務における委託者と受託者の業務分担は、原則次の表のとおりとし、詳細は資料2(29頁参照)及び資料3(30頁参照)のとおりとする。

業務	委託者	受託者
献立作成業務	○	
栄養指導業務	○	
食数管理業務	○	
給食費管理業務	○	
食材発注業務	○	
工程計画、衛生計画等の作成業務 (作業工程表、作業動線図)		○
検収業務	○	○
調理業務		○
保存食の保存(原材料・調理済食品)		○
放射性物質検査	○	
検食業務	○	
配缶・配食業務		○
運搬・回収業務		○
洗浄・消毒業務		○
残菜・厨芥集積業務		○

施設設備等の保守・維持管理業務	○	
施設設備の清掃及び点検業務		○
使用物品等管理業務		○

(1) 委託者が行う業務の範囲

委託者は、以下の業務を行う。

① 献立作成等

委託者は、献立及び調理食数等に関して次の表に掲げる書類(資料)を受託者に提示する。

調理にあたり委託担当者と受託者の業務責任者と打ち合わせを行い、業務責任者は打ち合わせ内容を調理従事者に周知徹底すること。

種類	様式番号	参照頁	指示期間
学校給食実施計画表	様式 1	10 頁	年度当初
学校給食献立表	任意		前月末 7 日前(土、日、祝を除く)
各学期給食基本人員	任意		開始 5 日前(土、日、祝を除く)
調理業務指示書	様式 2	11 頁	前週
除去食・代替食指示書	様式 3	12 頁	前週
調理業務指示書打合せ	任意		前日まで
調理業務変更指示書	様式 4	13 頁	当日まで

② 給食実施食数等の指示

委託者は、各月の 5 日前(土、日曜日、祝日を除く)までに、受託者に当月の予定食数を示し、予定食数に変更がある場合は、提供日の 2 日前(土、日曜日、祝日を除く)までに受託者にその内容を示す。ただし、学級閉鎖、臨時休校等緊急やむを得ない場合は、当日においても給食実施食数に変更となる場合がある。

③ 給食食材の発注及び検収

委託者は、献立、食数に応じ給食食材を発注し、委託担当者と受託者が調理当日の 8 時 00 分から検収室で検収を行う。また、翌日以降の食材等については、11 時 00 分から 12 時 00 分まで又は 13 時 00 分から 15 時 00 分まで検収室で検収を行う。

④ 検食業務

受託者が「学校給食衛生管理の基準」に準拠して味の検査等を行った後、委託者は、学校給食センター栄養士の計画に沿った調理等がなされているかを検査する。

(2) 受託者の行う業務の内容

受託者は、以下の業務を行う。

① 作業前の安全点検

受託者は、施設設備の作業前点検を行うとともに、器具等の消毒をはじめ衛生面の点検を行う。

② 給食食材の受領

受託者は、委託担当者と共に検収を行い、食材受領後所定の場所へ運搬する。

③ 調理業務

委託者が提示する「学校給食献立表」、「調理指示書」、「調理業務マニュアル」等に基づき、作業工程表及び作業動線図を作成のうえ、委託者が提供する給食食材を使用し主食及び副食を調理する(調味料等在庫の点検、報告及び翌日の準備を含む。)

また、調理過程及び仕上がり食材温度を管理し、記録すること。

④ アレルギー食の調理業務

委託者が提示する「アレルギー対応食実施一覧表」、「学校給食献立表」、「調理指示書」、「調理業務マニュアル」等に基づき、作業工程表及び作業動線図を作成のうえ、委託者が提供する給食食材を使用し主食及び副食を調理する。

⑤ 配缶・配食業務

調理した給食を学校別、学級別に配缶・配食し、メニュー別に1学級分を計量し、記録した後、食器具とともにコンテナに入れ、配送車両(プラットホーム)まで運搬し積み込む。

⑥ 運搬・回収

調理された給食、食器類を運搬車両で各受配校に配送し、使用済みの食器、食缶類の回収を行う(資料6、33頁参照)。

⑦ 洗浄・消毒業務

回収した食器具、食缶、調理器具及びコンテナ等の洗浄・消毒・保管を行う。

⑧ 残菜、厨芥集積業務

残菜は計量・記録した後に、厨芥とともに必要に応じ脱水した後、分別して所定の場所に集積する。

ごみの種類	回収日等
もやせるごみ (可燃物)	給食のある日 委託者の指示により所定の場所に置く
もやせないごみ (不燃物)	毎月の最終木曜日 委託者の指示により分別して所定の場所に置く
資源物	委託者の指示により分別して所定の場所に置く

⑨ 施設設備の清掃及び点検業務

ア 施設設備の日常的な清掃、整理整頓及び点検を行う。

イ 長期休業(夏、冬、春)中の清掃及び点検を行う。

ウ グリストラップ、休憩室、トイレ、通路、階段、プラットホーム等、受託者が使用する部分の清掃を行う。

エ 敷地内の清掃作業を行う。

オ 給食運搬車両の点検、清掃作業を行う。

カ 休業中における作業内容については、事前に委託者と協議すること。

(3) 衛生管理業務

調理業務における衛生管理は、「学校給食衛生管理基準」等を遵守するとともに、「調理業務マニュアル」にそって安全な衛生管理に努めるものとする。

(4) 使用物品管理業務

施設内の施設機器など使用する物品については、細心の注意をもって管理にあたるものとする。
また、作業に用いる消耗品等の在庫の確認を行い、作業の妨げにならないよう適宜補充すること。

(5) その他の付帯する業務

調理用被服の洗濯、電源の確認、戸締り等、その他の付帯する必要な業務を行う。

9 経費負担

本委託業務における委託者と受託者の費用負担区分は、原則次のとおりとし、詳細は資料4(31頁

参照)のとおりとする。

(1) 委託者が負担する経費

- ① 施設・設備等の維持管理等に係る経費(修繕費、保守点検費及び施設設備に係る消耗品等)
- ② 光熱水費(電気、上水道)
- ③ 貯水槽の定期点検及びグリストラップの定期清掃
- ④ 衛生害虫(鼠族昆虫)駆除費
- ⑤ 残菜・ゴミ処理費

(2) 受託者が負担するもの

- ① 給食従事者の衛生管理や研修会等に係る経費
- ② 給食運搬車(4台、資料7(34頁参照))の調達及び車両の維持管理に係る経費
- ③ 腸内細菌検査、ノロウイルスの検査及び健康診断料等
- ④ 次の表に掲げる消耗品

品目	摘要
調理被服等	作業白衣等(上・下)、帽子、作業用靴、長靴、エプロン、手袋(怪我等の場合に必要な特殊な手袋を含む。)
調理用消耗品	マスク等
個人衛生に必要な物品	爪ブラシ、作業着洗濯用洗剤
事務用消耗品	筆記用具等
救急用品	各種医薬品、消毒薬

10 諸届

食品衛生責任者の設置

受託者は、業務開始5日前までに、食品衛生管理者として届け出をし、その写しを委託者に提出すること。

11 業務計画書

事業遂行に当たっては、次の表のとおり作成し、期限までに提出する(アレルギー対応含む。)こと。

種類	様式番号	参照頁	提出期限	提出部数
調理作業工程表	任意		1週間前まで	1部
調理作業動線図	様式5	14頁	1週間前まで	1部

12 業務報告書

実施した業務内容については、次の表のとおり報告書を作成し、提出期限までに提出すること。

報告書の種類	様式番号	参照頁	提出期限	提出部数
業務従事者報告書	様式6	15頁	業務開始5日前	1部
業務従事者変更報告書	様式7	17頁	変更時(ただし、調理従事前)	1部
学校給食業務に係る経歴書	様式8	19頁	様式6及び様式7の添付書類	各1部
定期健康診断結果報告書	様式9	20頁	検査結果の通知があり次第速やかに	1部
腸内細菌検査結果報告書 ノロウイルス検査結果報告書	様式10	21頁	検査結果の通知があり次第速やかに	1部

研修実施報告書	様式 11	22 頁	研修実施後 2 週間以内	1 部
学校給食日常点検表	様式 12	23 頁	毎日、業務終了後	1 部
調理作業工程報告書	任意		毎日、業務終了後	1 部
調理作業動線報告書	任意		毎日、業務終了後	1 部
残菜記録報告書	任意		任意	1 部
給食日誌	任意		任意	1 部
配送・回収日誌	任意		毎日、業務終了後	1 部
業務管理日誌	様式 13	24 頁	毎日、業務終了後	1 部
異物混入事故報告書	様式 14	25 頁	発生後直ちに	1 部
事故報告書	様式 15	26 頁	発生後直ちに	1 部
委託業務完了報告書	様式 16	27 頁	月毎、月の業務完了後直ちに	1 部

13 業務の実施体制

受託者は、学校給食業務であることを考慮し、調理に従事する者として、調理の専門知識を有し、かつ集団調理業務に従事経験のあるものを配置するものとする。

(1) 業務責任者等

① 業務責任者(1名)

業務責任者は、学校給食センターなどの施設で5年以上の実務経験を有し、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を、業務執行上の責任者と定め、業務全体の指揮及び総括を行うとともに、委託者との連絡調整の任にあてること。業務責任者は、常勤の勤務者とする。

② 業務副責任者(1名)

業務副責任者は、学校給食センターなどの施設で3年以上の実務経験を有し、管理栄養士、栄養士又は調理師いずれかの資格を有し、業務責任者に事故ある時、又は欠けた時にその業務を行うものとする。副業務責任者は、常勤の勤務者とする。

③ 食品衛生責任者(1名)

施設及び設備の衛生管理、食品の衛生及び業務従事者の衛生の日常管理等を行う食品衛生責任者を配置すること。

なお、食品衛生責任者は上記①及び②の業務を兼務することができるものとする。

④ 食物アレルギー対応食責任者(1名以上)

アレルギー対応食責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有し、1年以上のアレルギー対応調理経験のある常勤の勤務者とする。

なお、アレルギー対応食責任者は、上記①及び②の業務を兼務することができるものとする。

⑤ 調理業務従事者

調理師等の専門知識を有し、かつ、学校給食等の集団給食業務に従事した経験が豊富な者を多く充てるように努めること。

(調理業務従事者の欠勤等に対応できるよう代替の業務従事者も確保しておくこと。)

⑥ 運搬業務従事者(各運搬車両に1名)

自動車運転経験を5年以上有する者で、配送業務経験を有する者をできる限り配置すること。

(運搬業務従事者の欠勤等に対応できるよう代替の業務従事者も確保しておくこと。)

⑦ 運搬業務補助者(各運搬車両に1名)

各車両に、運転手のほかに、原則として運搬業務補助者を1名配置すること。（調理業務との兼務とする。）

（2）選任報告

選任した業務責任者、業務副責任者ほか各責任者等については、業務開始5日前までに「業務従事者報告書」（様式6、15頁参照）により委託者に報告する。なお、各責任者を変更する場合は、「業務従事者変更報告書」（様式7、17頁参照）を業務開始前に委託者に報告する。

14 健康診断及び各種検査

受託者は、従事者に対して労働安全衛生に十分配慮し、厚生労働省労働局長通知による「学校給食事業における安全衛生管理要綱（平成6年4月21日其発257）」に基づき業務を実施するとともに、以下により従事者に対して健康診断及び各種の必要とする検査を実施し、委託者に報告する。

- （1）健康診断は、年1回定期健康診断を実施し、「定期健康診断結果報告書」（様式9、20頁参照）により委託者に報告する。
- （2）検便は赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌0-157の検査を含め、月2回実施し、また、ノロウイルス検査を流行期に併せて月1回以上実施し、「腸内細菌検査結果報告書・ノロウイルス検査結果報告書」（様式10、21頁参照）により委託者に報告する。

15 事前準備及び研修の実施

受託者は、本業務の円滑な履行のため、本業務委託契約の締結の日から学校給食開始までの間に、本業務の事前準備及び業務従事者の研修を行うものとする。

16 委託料の支払い

- （1）委託料の支払いは月単位とする。受託者は、当月分の業務完了後に、委託者に対し翌月5日までに委託業務完了報告書（様式16、27頁参照）及び関係帳簿を提出し確認を受けるものとする。
- （2）受託者は、検査において適正と認められたときは、各月分の委託料を委託者に請求するものとする。
- （3）委託者は、適正な請求書を受理した日から起算して30日以内に支払うものとする。

17 再委託の禁止

第三者に対し、業務の全部若しくは一部の処理を委託し、若しくは請け負わせ、又はこの契約によって生じる権利又は義務を譲渡し、若しくは継承させてはならない。ただし、委託者が事前に承認した場合は除く。

18 責任分担

種 類	内 容	責任者	
		町	事業者
業務の中止・延期	町の指示によるもの	○	
	事業者の業務放棄、破綻		○
不可抗力による中止等	災害などによる業務中止	○	
運営費の変動	業務増加以外の要因による運営費用の増大		○

税率の変更	消費税率が変更された場合	○	
第三者賠償	第三者に損害を与えた場合		○
調理事故・異物混入	事業者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外	○	
施設設備の補修	事業者の責めに帰すべき事由による場合 及び簡易な補修等		○
	上記以外	○	
業務の実施水準	仕様書で定める水準に不適合である場合		○

(1) 業務実施

業務委託契約を締結した事業者が業務の継続が困難になった場合又はその懸念が生じた場合は、速やかに本町に報告するものとする。その場合の措置は、次のとおりとする。

① 事業者の債務不履行の場合

事業者の責めに帰すべき事由により債務不履行又はその懸念が生じた場合は、本町は事業者へ期限を付して改善策の実施を求め、事業者が改善できなかったときには、本町は契約の解除及びこれにより生じた損害賠償を求めるものとする。

② 本町の債務不履行の場合

本町の責めに帰すべき事由により業務の継続が困難になったときは、事業者は契約を解除することができる。事業者が契約を解除した場合には、本町に対しこれにより生じた損害賠償を求めることができるものとする。

③ 不可抗力等による場合

不可抗力その他本町又は事業者の責めに帰することができない事由により業務の継続が困難になった場合は、本町と事業者は業務継続の可否について協議し、継続が困難と判断される場合には本町は契約を解除できるものとする。

19 その他

(1) 調理従事者の研修

① 調理、衛生管理、食品管理等が円滑に行われるよう、調理従事者の研修を定期的に行い、調理従事者の資質向上に努めるものとする。研修終了後は、2週間以内に「研修実施報告書」(様式 11、22 頁参照)を委託者に提出すること。

② 新規に調理業務に従事するものについては、必ず研修を受けた上で、本業務に従事させること。

(2) 異物混入の対応

給食食材に異物が混入していた場合は、直ちに学校給食センター所長又は栄養士に報告し対応を協議するとともに、「異物混入事故報告書」(様式 14、25 頁参照)により委託者に速やかに提出すること。

(3) 事故の対応

調理作業中に事故が発生した場合は、応急の対応を行い、直ちに学校給食センター所長又は栄養士に報告し対応を協議するとともに、「事故報告書」(様式 15、26 頁参照)により委託者に速やかに提出すること。

また、給食配送中の事故等の処理については、受託者の責任において対応するとともに、代替車両・代替運搬従事者を確保し、時間内に配送作業を完了する体制を整えること。

(4) 立ち入り検査等の協力

業務場所において保健所や委託者の指定する者の立ち入り検査があった場合は、当該検査の立会等に協力すること。

(5) 各種調査資料等への協力

委託者が各種調査資料等を求めたときは、協力すること。

(6) 給食時間変更の対応

学校行事のため、給食時間に変更のある場合は、適切に対応すること。

(7) 実習生等の受け入れ

栄養士の実習や学校の職場体験の受け入れについて、協力すること。

(8) 災害時の協力

災害が発生した場合は、学校給食センター受持ちの作業に可能な限り協力すること。

(9) 地元農産物の積極的活用に対する協力

地場農産物の積極的活用を図り、以って食育の推進を図ることを念頭に、学校給食センターと協力し調理業務にあたること。

(様式1)

年 月 日

(受託者)

様

福島県大沼郡会津美里町長

印

年度 学校給食実施計画表

1 給食回数(予定)

(会津美里町学校給食センター)

月別	回数	準備日数	備考	月別	回数	準備日数	備考
4月				10月			
5月				11月			
6月				12月			
7月				1月			
8月				2月			
9月				3月			
				合計			

・給食開始 月 日(予定)

・1学期: 回 2学期: 回 3学期: 回

※給食回数は予定の回数(学校行事等の都合で変更あり)

・準備回数: 回

・合計: 回(ただし、研修回数3回以上とし左記合計回数には含まない)

2 給食回数(年 月 日 現在)

・児童・生徒数: 人

・教職員等: 人

・合計: 人

(様式2)

調理業務指示書

所長	栄養士	

特記事項

【献立実施年月日】 月 日

献立					
作業指示					

打合せ日 年 月 日

(確 認)

業務責任者

(様式3)

除去食・代替食指示書

期間： 月 日()～ 月 日()

所長	栄養士	

対象者及び内容

月	日	曜日	対象者	内 容		

打合せ日： 年 月 日

(確 認)

業務責任者

(様式4)

調理業務変更指示書

所長	栄養士	

月 日()	
食 数	
連絡事項・特記事項	

打合せ日 : 年 月 日

(確認)

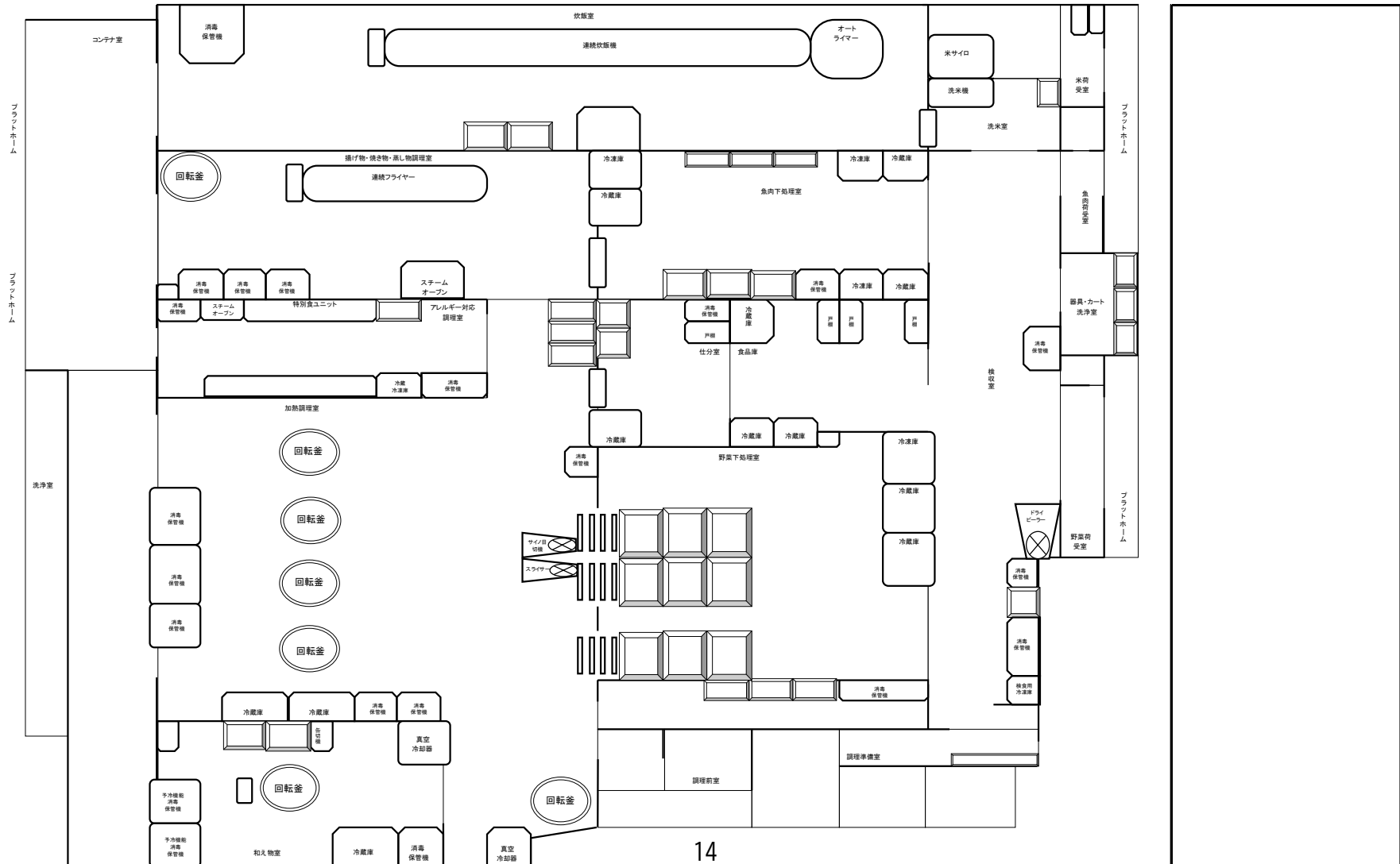
業務責任者

(様式5)

作業動線図			
令和	年	月	日()

献立名

所長	栄養士	責任者	作成者



(様式6)

年 月 日

会 津 美 里 町 長
(会津美里町学校給食センター)

(受託者) _____ 印

業 務 従 事 者 報 告 書

このことについて、下記のとおり決定したので別添により報告いたします。

記

1 業務責任者

氏 名	性別	年齢	住所	正社員	調理師又は栄養士資格

2 業務副責任者

氏 名	性別	年齢	住所	正社員	調理師又は栄養士資格

3 従事者

氏 名	性別	年齢	住所	正社員	調理師又は栄養士資格

4 食品衛生責任者

氏 名	
-----	--

5 アレルギー対応食責任者

氏 名	
-----	--

6 運搬業務従事者

氏 名	性別	年齢	住所	正社員	免許・資格等

7 運搬業務補助者

氏 名	
氏 名	
氏 名	
氏 名	

8 添付書類

- (1) 学校給食調理業務に係る経歴書
- (2) 調理師又は栄養士免許の写し
- (3) 運搬業務従事者の運転免許証の写し
- (4) 定期健康診断結果報告書(新規採用者の場合は、従事前1ヶ月以内のもの)

8 注意事項 年齢は、各年の4月1日現在

(様式7)

年 月 日

会 津 美 里 町 長
(会津美里町学校給食センター)

(受託者) _____ 印

調理従事者変更報告書

このことについて、下記のとおり変更いたしますので報告いたします。

記

1 変更年月日

年 月 日 ～ 年 月 日

2 調理業務従事者

① 業務責任者

【変更前】

氏 名	性別	年齢	住所	正社員	調理師又は栄養士資格

【変更後】

氏 名	性別	年齢	住所	正社員	調理師又は栄養士資格

② 業務副責任者

【変更前】

氏 名	性別	年齢	住所	正社員	調理師又は栄養士資格

【変更後】

氏 名	性別	年齢	住所	正社員	調理師又は栄養士資格

③ 従事者

【変更前】

氏 名	性別	年齢	住所	正社員	調理師又は栄養士資格

【変更後】（代替・応援・その他）

氏 名	性別	年齢	住所	正社員	調理師又は栄養士資格

④ 食品衛生責任者

【変更前】

氏 名	
-----	--

【変更後】

氏 名	
-----	--

⑤ アレルギー対応食責任者

【変更前】

氏 名	
-----	--

【変更後】

氏 名	
-----	--

⑥ 運搬業務従事者

【変更前】

氏 名	性別	年齢	住所	正社員	免許・資格等

【変更後】

氏 名	性別	年齢	住所	正社員	免許・資格等

⑦ 運搬業務補助者

【変更前】

氏 名	
-----	--

【変更後】

氏 名	
-----	--

3 添付書類

- (1) 学校給食調理業務に係る経歴書
- (2) 調理師又は栄養士免許の写し
- (3) 運搬業務従事者の運転免許証の写し
- (4) 定期健康診断結果報告書（新規採用者の場合は、従事前1ヶ月以内のもの）
- (5) 腸内細菌検査結果報告書（従事前3週間以内のもの）

(様式8)

学校給食業務に係る経歴書

年 月 日

ふりがな				※ 男・女
氏 名				印
生年月日	年 月 日	電話		
ふりがな				
現住所	〒			

写真を貼る位置
(3 cm×4 cm)
3 か月以内に撮
影したもの

年	月	最終学歴・職歴

年	月	学校給食等集団給食業務の経歴(調理場(学校)、病院、事業所別に記載)

年	月	免許・資格(調理業務に関するもの)

学校名・給食センター名	
会 社 名	

記入上の注意：鉛筆以外の黒の筆記用具を使用し、楷書で正確に記載してください。

(様式9)

年 月 日

会 津 美 里 町 長
(会津美里町学校給食センター)

(受託者) _____ 印

定期健康診断結果報告書

このことについて、下記のとおり報告いたします。

記

1 受診結果

氏 名	受 診 日	診断結果	氏 名	受 診 日	診断結果

2 添付書類 医療機関の受診結果等(写)

(様式 10)

年 月 日

会 津 美 里 町 長
(会津美里町学校給食センター)

(受託者) _____ 印

腸 内 細 菌 検 査 結 果 報 告 書

ノロウイルス検査結果報告書

(非対象検査は二重線で消すこと。)

このことについて、 月分の結果を下記のとおり報告いたします。

記

1 受診結果

被検査者名	受付月日	決定月日	成 績	被検査者名	受付月日	決定月日	成 績

2 添付書類 検査機関の検査結果報告書等(写)

(様式 11)

年 月 日

会 津 美 里 町 長
(会津美里町学校給食センター)

(受託者) _____ 印

研 修 実 施 報 告 書

このことについて、下記のとおり報告いたします。

記

研修日	研修会場	研修内容	講師等	参加者名	

(様式12)

学校給食日常点検表・衛生管理チェックリスト

確認印	所長		栄養士		衛生管理者		記録者		点検日	令和 年 月 日 ()	天気		施設名	会津美里町学校給食センター
区分	チェック	項目					区分	チェック	項目					
施設・設備		調理室内の清掃・清潔状態は良く不要物品はない。					保存食		品目ごとにすべての飲食物を採取した。					
		調理機械・器具の洗浄・殺菌をした。							原材料を採取した。					
		機械・器具の保守・故障の有・無。()							保容器(ビニール袋)は清潔である。					
		食器・食缶等の保管場所は清潔である。							保存食採取器具は清潔である。					
		床・排水溝は清潔である。							差別・ロット別に採取した。					
		手洗い施設の石鹼・消毒液・ペーパーは十分にある。							乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷蔵庫に保存した。					
		冷蔵庫内は整理整頓され、清潔になっている。							保存食について記録した。(採取年月日等)					
		ネズミ・衛生害虫等はない。							飲食物の運搬には、ふたを使用した。					
使用水		使用水の外観(色・濁り)・臭い・味を確認した。 作業前異常(有・無) 作業後異常(有・無)					配食		素手で配食していない。					
		作業前に5分間流水した。 (休日明けは、水温が変化するので流水。)							配食・配送時刻を記録した。					
検収		調理場外の検収場において検収を行った。					検食		検食の記録をした。					
		品質・鮮度・品温・異物の混入等を十分に確認した。												
		保管していた食品は安全を確認してから使用した。					配送・配膳		調理終了後の食品は二次汚染を防止する為、適切に保管した。					
		納入業者は衛生的な服装である。												
		納入業者は検収時に調理室等に立ち入っていない。							配送及び配膳にかかる時間は適切である。					
		主食・牛乳の検収をした。												
下処理		ゴム前掛けなどは下処理専用を使用している。					洗浄・消毒		使用した器具の洗浄(ア配食前 イ配食後)					
		魚介類・食肉類等食品毎に専用容器・器具で下処理した。							食器・食缶の下洗いは十分に行った。					
		下処理終了後、器具の洗浄・消毒を確実にを行った。							洗剤の濃度及び使用液量は適切である。					
		野菜・果物類は流水で十分に洗浄した。							包丁・まな板殺菌庫は、正しく作動しているか確認した。					
		食品を入れた容器を直接床に置いていない。							食器・器具・食缶の洗浄・消毒を十分に行った。					
調理時		魚介・食肉・卵殻類を取り扱った手指は洗浄・消毒した。					残菜処理等		調理機器・器具の洗浄・消毒を十分に行った。					
		作業区分ごとに手指を洗浄・消毒した。							熱風消毒庫内の食器はすべてよく乾いている。					
		調理器具は食品・処理別に専用の物を使用した。							返却された残渣は非汚染区域に持ち込んでいない。					
		蛇口・水栓・調理機械器具は作業中に頻繁に洗浄した。							空缶・空き瓶は清潔に処理されている。					
		まな板・包丁は作業中に熱湯やアルコールで頻繁に洗浄・消毒をした。							残菜の処理は適切に行った。					
		焼き物・揚げ物・蒸し物などは中心まで十分に加熱できたか確認した。(85℃以上、1分間)ただし、二枚貝等使用時は90℃90秒							その他の廃品の処理は適切に行った。					
		生食する食品は特に衛生的に取り扱った。							残菜容器は清潔である。					
									ごみ置き場は清潔である。					

業 務 管 理 日 誌(月)

日 付	所 長	栄養士	業 務 責任者	確認事項		
／ 曜日				(午前)調理業務等		作業開始時間
				(午後)洗浄・消毒		
				日常点検表記入		作業終了時間
				施設設備の清掃・点検		
／ 曜日				(午前)調理業務等		作業開始時間
				(午後)洗浄・消毒		
				日常点検表記入		作業終了時間
				施設設備の清掃・点検		
／ 曜日				(午前)調理業務等		作業開始時間
				(午後)洗浄・消毒		
				日常点検表記入		作業終了時間
				施設設備の清掃・点検		
／ 曜日				(午前)調理業務等		作業開始時間
				(午後)洗浄・消毒		
				日常点検表記入		作業終了時間
				施設設備の清掃・点検		
／ 曜日				(午前)調理業務等		作業開始時間
				(午後)洗浄・消毒		
				日常点検表記入		作業終了時間
				施設設備の清掃・点検		

(様式 14)

異物混入事故報告書

年 月 日

会 津 美 里 町 長
(会津美里町学校給食センター)

(受託者) _____ 印

(記載者) _____ 印

区 分	内 容 等
日 時	
場 所	
従 事 者	
異 物 の 状 態	
異物混入等経過 及び発生原因 の 詳 細	
異物混入による 被 害 の 状 態	
異物混入事故発 生 後 の 対 応	
【教育委員会の対応】	☐第一通報受付 年 月 日() 時 分 ☐通報者() ☐受付者() ☐教育事務所通報 年 月 日() 時 分 ☐保健所通報 年 月 日() 時 分

(様式 15)

事 故 報 告 書

年 月 日

会 津 美 里 町 長
(会津美里町学校給食センター)

(受託者) _____ 印

(記載者) _____ 印

区 分	内 容 等
日 時	
場 所	
従 事 者	
事 故 等 の 経 過 及 び 発 生 原 因 の 詳 細	
事 故 に よ る 被 害 の 状 態	
事 故 発 生 後 の 対 策	
【教育委員会の対応】	☐第一通報受付 年 月 日() 時 分 ☐通報者() ☐受付者() ☐教育事務所通報 年 月 日() 時 分 ☐保健所通報 年 月 日() 時 分

(様式 16)

委 託 業 務 完 了 報 告 書

年 月 日

会 津 美 里 町 長
(会津美里町学校給食センター)

(受託者) _____ 印

下記のとおり受託業務を完了したので届けます。

記

1 契 約 件 名 会津美里町学校給食センター調理・運搬業務委託

2 業務実施月 年 月分

① 給食調理・運搬業務

	実施日(曜日)		実施日(曜日)		実施日(曜日)		実施日(曜日)
1	日()	7	日()	13	日()	19	日()
2	日()	8	日()	14	日()	20	日()
3	日()	9	日()	15	日()	21	日()
4	日()	10	日()	16	日()	22	日()
5	日()	11	日()	17	日()	23	日()
6	日()	12	日()	18	日()	24	日()
計							日

② 準備等業務日

	実施日(曜日)	準備等業務の内容
1	日()	
2	日()	
3	日()	
4	日()	
5	日()	
計		日

①と②の計 日

資料 1

給食実施回数

(令和 8 年度計画)

施設（学校）名	学年	給食日数(学校・学年別)												
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	年間
高田小学校	1年	10	16	22	11	4	19	18	19	16	14	17	13	179
	2年	15	16	22	11	4	19	18	19	16	14	17	13	184
	3年	15	16	22	11	4	19	18	19	16	14	17	13	184
	4年	15	17	22	11	4	19	16	19	16	14	17	13	183
	5年	15	17	22	9	4	19	18	19	16	14	17	13	183
	6年	15	17	20	11	4	19	18	19	16	14	17	13	183
宮川小学校	1年	15	17	22	11	4	17	17	19	16	14	17	14	183
	2年	15	17	22	11	4	17	17	19	16	14	17	14	183
	3年	15	17	22	11	4	17	18	19	16	14	17	14	184
	4年	15	17	22	11	4	17	18	19	16	14	17	14	184
	5年	15	17	20	11	4	17	19	19	16	14	17	14	183
	6年	15	17	20	11	4	17	19	19	16	14	17	14	183
新鶴小学校	1年	15	16	22	11	4	19	18	19	16	14	16	13	183
	2年	15	16	21	11	4	19	18	19	16	14	16	13	182
	3年	16	17	21	11	4	19	18	19	16	14	17	13	185
	4年	16	17	20	11	4	19	18	19	16	14	17	13	184
	5年	16	17	20	11	4	19	18	18	16	14	17	13	183
	6年	16	17	19	11	4	19	17	18	16	14	17	14	182
本郷学園 前期課程	1年	12	16	22	11	4	17	18	19	16	14	18	13	180
	2年	15	16	22	11	4	17	18	19	16	14	18	13	183
	3年	15	15	22	11	4	17	18	19	16	14	18	13	182
	4年	15	16	22	11	4	16	18	19	16	14	18	13	182
	5年	15	16	22	9	4	17	18	19	16	14	18	13	181
	6年	16	17	20	11	4	17	18	19	16	14	17	14	183
高田中学校	1年	15	18	18	11	4	19	20	19	16	13	18	14	185
	2年	15	17	18	11	4	17	20	19	16	13	18	14	182
	3年	15	18	19	11	4	16	20	19	16	13	18	7	176
新鶴中学校	1年	17	15	19	11	4	18	19	18	16	14	18	14	183
	2年	17	15	19	11	4	17	19	18	16	14	18	14	182
	3年	17	15	19	11	4	15	20	18	16	14	18	7	174
本郷学園 後期課程	7年	16	13	19	11	4	18	19	19	16	14	17	14	180
	8年	16	14	18	11	4	18	19	19	16	14	17	14	180
	9年	16	14	19	11	4	18	18	19	16	14	17	7	173

委託業務日数

給食調理日数	200 日	(1)
各学期前後の準備・清掃作業	20 日	(2)
委託合計日数	220 日	(1)+(2)

維持管理関連業務

業務内容		委託者	受託者
Ⅰ 施設・設備等の保守管理業務			
Ⅰ－１	建物の点検、維持管理、修繕、更新業務等	○	
Ⅰ－２	設備の点検、維持管理、定期修繕業務等	○	
Ⅰ－３	外構・排水設備等の点検、維持管理、修繕、更新業務等	○	
Ⅰ－４	排水処理状況のモニタリング、改善通知の作成業務	○	
Ⅰ－５	施設の鼠族、昆虫等駆除業務	○	
Ⅰ－６	重機による除雪作業	○	
Ⅱ 施設等の警備			
Ⅱ－１	施設等の警備業務	○	
Ⅲ 清掃業務			
Ⅲ－１	給食センターの清掃業務		○
Ⅲ－２	残菜及び塵芥処理業務		○
Ⅲ－３	被服類の洗濯業務		○

運営関連業務

業務内容		委託者	受託者
Ⅰ 学校給食運営企画業務			
Ⅰ－１	給食事業運営方針の策定業務	○	
Ⅱ 学校給食調理関連業務			
Ⅱ－１	給食の調理業務		○
Ⅱ－２	必要調理員数の確保と管理体制の整備業務		○
Ⅱ－３	調理員の適切な勤務条件の確保		○
Ⅱ－４	給食調理指示書の作成業務	○	
Ⅱ－５	調理員への調理方法指導、研修業務		○
Ⅱ－６	給食調理実施状況のモニタリング、改善通知の作成	○	
Ⅱ－７	給食献立の作成業務	○	
Ⅱ－８	食材の仕入れ、購買業務	○	
Ⅱ－９	食材の検収、点検業務	○	○
Ⅱ－１０	食材の保管、保存の指示業務	○	
Ⅱ－１１	食材の保管、保存業務		○
Ⅱ－１２	検査用保存食の管理、保存の指示業務	○	
Ⅱ－１３	検査用保存食の管理、保存業務		○
Ⅱ－１４	給食の検食業務	○	
Ⅲ 学校給食配送業務			
Ⅲ－１	給食の配送業務		○
Ⅲ－２	配送車の保守点検及び賠償責任		○
Ⅳ 給食センター衛生管理業務			
Ⅳ－１	給食センター衛生管理基準の策定業務	○	
Ⅳ－２	事故発生時の体制整備業務	○	
Ⅳ－３	調理員の衛生管理体制の整備・実施業務		○
Ⅳ－４	調理員への衛生指導、研修業務		○
Ⅳ－５	衛生管理基準に基づく衛生検査の実施、報告業務		○
Ⅳ－６	衛生管理実施状況のモニタリング、改善通知の作成業務	○	
Ⅴ 学校給食費会計事務関連業務			
Ⅴ－１	給食費管理、会計事務	○	
Ⅴ－２	給食人数表の作成業務	○	
Ⅴ－３	見学者対応、給食試食会の開催業務	○	
Ⅵ 給食指導訪問業務			
Ⅵ－１	児童生徒への給食指導訪問業務	○	

費用負担区分表

業務内容		委託者	受託者
Ⅰ 業務関係			
I-1	光熱水費	○	
I-2	通信運搬費	○	
I-3	受託事業者間に係る通信運搬費		○
I-4	受託事業者使用の情報通信機器類		○
Ⅱ 被服等			
Ⅱ-1	エンボス手袋		○
Ⅱ-2	ゴム手袋		○
Ⅱ-3	耐熱手袋		○
Ⅱ-4	布手袋		○
Ⅱ-5	爪ブラシ		○
Ⅱ-6	事業者の被服類（白衣・長靴・シューズ・前掛け・マスク・帽子等）		○
Ⅱ-7	手傷用手袋		○
Ⅲ 薬剤等			
Ⅲ-1	手洗い用液体石鹸		○
Ⅲ-2	手洗い用アルコール		○
Ⅲ-3	器具消毒用アルコール		○
Ⅲ-4	次亜塩素酸ナトリウム		○
Ⅲ-5	ペーパータオル		○
Ⅲ-6	スチームコンベクション用洗浄剤		○
Ⅳ 調理用機材等			
Ⅳ-1	ラップ		○
Ⅳ-2	アルミホイル		○
Ⅳ-3	オーブンシート		○
Ⅳ-4	ポリ袋		○
Ⅴ その他			
V-1	ゴミ袋		○
V-2	清掃用具 ※1		○
V-3	トイレットペーパー ※1		○
V-4	受託事業者の福利厚生関係の備品・消耗品（医薬品・絆創膏等）		○
V-5	受託事業者の雑貨・文房具等の事務費		○
V-6	受託事業者の腸管系伝染病原菌検査（検便）※ノロウィルス流行時の検査含む		○

※1 1階調理室トイレ及び2階トイレ

資料5

アレルギー対応食実施一覧表(児童生徒数)

(令和8年9月末日現在)

(单位:人)

[illegible]

アレルギー対応食児童生徒数計	64人
アレルギー種類計	55種

資料6 会津美里町学校給食センター学校給食配送・回収時間

学校	高田小	高田中	本郷学園 西校舎	宮川小	本郷学園 東校舎	新鶴小	新鶴中
食数	252	259	234	182	131	141	98
車両到着時間	11:10	11:35	11:20	11:05	11:35	11:20	11:26
検食開始時間	11:40	12:00	11:40	11:45	11:55	11:45	11:55
給食開始時間	12:10	12:30	12:10	12:15	12:25	12:15	12:25
食器食缶コンテナ	4	3	4	4	2	2	2
コンテナサイズ	大	大	中	小	大	大	大

【配送】

1 号車	出発			距離 (km)	走行時間 (分)	到着		
	時間	場所	コンテナ 積込(台)			時間	場所	コンテナ 積降(台)
	11:00	センター	4	2.5	0:10	11:10	高田小	4
	11:15	高田小		2.5	0:10	11:25	センター	
	11:30	センター	3	2	0:05	11:35	高田中	3
	11:40	高田中		2	0:05	11:45	センター	

2 号車	出発			距離 (km)	走行時間 (分)	到着		
	時間	場所	コンテナ 積込(台)			時間	場所	コンテナ 積降(台)
	11:04	センター	4	6.4	0:16	11:20	本・西校舎	4
	11:25	本・西校舎		6.4	0:15	11:40	センター	

3 号車	出発			距離 (km)	走行時間 (分)	到着		
	時間	場所	コンテナ 積込(台)			時間	場所	コンテナ 積降(台)
	11:00	センター	4	1.4	0:05	11:05	宮川小	4
	11:10	宮川小		1.4	0:05	11:15	センター	
	11:20	センター	2	6.5	0:15	11:35	本・東校舎	2
	11:40	本・東校舎		6.5	0:15	11:55	センター	

4 号車	出発			距離 (km)	走行時間 (分)	到着		
	時間	場所	コンテナ 積込(台)			時間	場所	コンテナ 積降(台)
	11:04	センター	4	8.5	0:16	11:20	新鶴小	2
	11:25	新鶴小	2	0.5	0:01	11:26	新鶴中	2
	11:30	新鶴中	2	8.5	0:15	11:45	センター	

令和8年9月末日現在

学校	高田小	高田中	本郷学園 西校舎	宮川小	本郷学園 東校舎	新鶴小	新鶴中
給食終了時間	12:50	13:15	12:55	13:00	13:15	12:55	13:10
車両到着時間	13:15	13:35	13:20	13:10	13:40	13:20	13:26

【コンテナサイズ】※大・中・小コンテナの混載不可

大コンテナ <幅:1,370mm 奥行:830mm 高さ:1,600mm>

中コンテナ <幅:1,370mm 奥行:760mm 高さ:1,600mm>

小コンテナ <幅: 900mm 奥行:730mm 高さ:1,150mm>

【回収】

1 号車	出発			距離 (km)	走行時間 (分)	到着		
	時間	場所				時間	場所	コンテナ 積込(台)
	13:08	センター		2.5	0:07	13:15	高田小	4
	13:20	高田小		2.5	0:05	13:25	センター	
	13:30	センター		2	0:05	13:35	高田中	3
	13:40	高田中		2	0:05	13:45	センター	

2 号車	出発			距離 (km)	走行時間 (分)	到着		
	時間	場所				時間	場所	コンテナ 積込(台)
	13:04	センター		6.4	0:16	13:20	本・西校舎	4
	13:25	本・西校舎		6.4	0:15	13:40	センター	

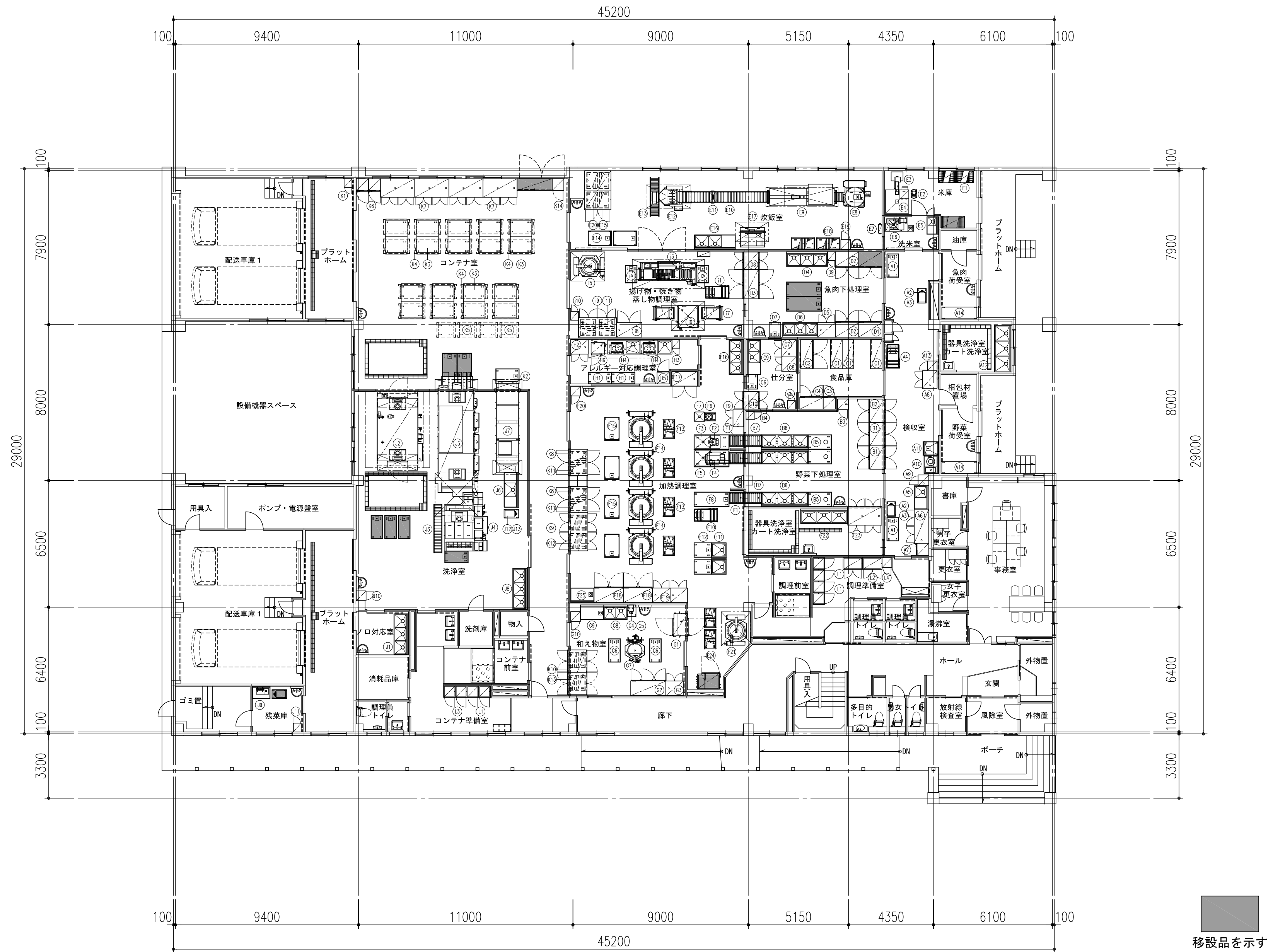
3 号車	出発			距離 (km)	走行時間 (分)	到着		
	時間	場所				時間	場所	コンテナ 積込(台)
	13:05	センター		1.4	0:05	13:10	宮川小	4
	13:15	宮川小		1.4	0:05	13:20	センター	
	13:25	センター		6.5	0:15	13:40	本・東校舎	2
	13:45	本・東校舎		6.5	0:15	14:00	センター	

4 号車	出発			距離 (km)	走行時間 (分)	到着		
	時間	場所				時間	場所	コンテナ 積込(台)
	13:04	センター		8.5	0:16	13:20	新鶴小	2
	13:25	新鶴小		0.5	0:01	13:26	新鶴中	2
	13:30	新鶴中		8.5	0:15	13:45	センター	

給食運搬車両仕様書

(会津美里町学校給食センター)

- (1) 車両は、積載能力 2 トン車 4 台以上を用意すること。
- (2) 配送用コンテナが、荷台に安全、確実に積載できること
コンテナ(大) 幅 1,370 mm×奥行 830 mm・高さ 1,600 mm
コンテナ(中) 幅 1,370 mm×奥行 760 mm・高さ 1,600 mm
コンテナ(小) 幅 900 mm×奥行 730 mm・高さ 1,150 mm
※ コンテナ(大)が最大 4 台積載できること。
- (3) 荷台に配送用コンテナを固定・保護する装置(固定用ストッパー、ベルト、サイドプロテクター等)を装備し、荷台から給食センター及び各受配校の給食搬入口プラットホームに安全に積み下ろしができるように、テールゲート、渡し板等を装備すること。
- (4) 荷台コンテナ内部は、学校給食の安全性・衛生面に十分配慮したものとする。
- (5) 車体の色はアルミコンテナ部分除き、白色を基本とすること。
- (6) 車両コンテナの左右及びその他必要な箇所に「会津美里町学校給食センター」の表示を入れること。文字の色は黒色を基本とすること。
- (7) 車両は、本業務以外に使用してはならない。ただし、町の承諾を得た場合はこの限りではない。
- (8) 車両は、町が指定した場所に駐留すること。
- (9) 車両は、給食センター及び各受配校の給食搬入口の構造に適合するよう、事前に確認し、町の承認を得ること。



品番	名 称	規 格 仕 様	外形寸法(m/m)			数 量	給 排 水			ガ ス (L Pガス)		電 気 (kW)			蒸 気			フ ィ ド	備 考
			間 口	奥 行	高 さ		給水 (A) ○	給湯 (A) ●	排水 (A) ⊕	口徑 (A) ▲ ○	消 費 量 (kW)	単相100V ☺	単相200V ☼	三相200V ☼	給気 (A) □	排気 (A) ●	消 費 量 (kg /h)		
	< 採 取 室 >																		
A1	移 動 台		1200	600	800	2													フワイ仕様
A2	デ ジ タ ル 台 秤	DP-6700K-60	350	605	795	2													秤量60kg 鉄木型
A3	移 動 台		750	450	500	2													
A4	スタッキングカート	STK-1200	875	700	800	3													
A5	水 切 付 一 槽 シ ン ク		1200	750	800	1	20	20	50										フワイ仕様
A6	消 毒 保 管 機	MCWK-40-eT	1750	750	1900	1			40×2					10.800					電気式 片面 奥行750mm仕様
A7	検 食 用 冷 凍 庫	HF-63CAT-KS	625	650	1910	1			40			0.365							定格内容積386L
A8	消 毒 保 管 機	MCWK-20-eT	900	750	1900	1			40					5.400					電気式 片面 奥行750mm仕様
A9	包丁まな板消毒保管機	KCSK-5-e	550	550	1900	1			40					3.100					収容数 まな板10枚 包丁16本
A10	ド ラ イ ビ ー ラ ー	NKP-16SDT	900	750	980	1	15×2	15	50					0.400					能力350kg/h
A11	移 動 ビ ー ラ ー 受 槽		800	750		1													フワイ仕様
A12	三 槽 シ ン ク		2400	900	800	1	20×3	20×3	50×3										フワイ仕様
A13	掃 除 用 具 ロ ッ カ ー		500	500	1800	1													
A14	移 動 台		(1800)	600	600	2													
	< 野 菜 下 処 理 室 >																		
B1	バ ス ス ル ー 冷 蔵 庫	HR-120CA-ML-4G4G	1200	850	1910	2			40			0.679							定格内容積1126L
B2	バ ス ス ル ー 冷 凍 庫	HF-120CA3-ML-4D4D	1200	850	1910	1			40×2					1.179					定格内容積1113L
B3	包丁まな板消毒保管機	KCSK-5-e	550	550	1900	1			40					3.100					収容数 まな板10枚 包丁16本
B4	掃 除 用 具 ロ ッ カ ー		400	450	1800	1													
B5	穴 あ き 移 動 台		1200	750	800	3													
B6	三 槽 シ ン ク		2400	750	800	3	20×3	20×3	50×3										フワイ仕様
B7	水 切 コ ン ベ ヤ		(900)	600	600	3			40										フワイ仕様
	< 食 品 庫 ・ 仕 分 室 >																		
C1	戸 棚		1500	600	1800	3													
C2	冷 蔵 庫	HR-150AT-ML	1500	650	1910	1			40			0.294							定格内容積1054L
C3	冷 蔵 庫	HR-63AT	625	650	1910	1			40			0.272							定格内容積384L
C4	冷 蔵 庫	HR-120AT-ML	1200	650	1910	1			40			0.290							定格内容積824L
C5	掃 除 用 具 ロ ッ カ ー		400	450	1800	1													
C6	移 動 台		750	600	800	1													フワイ仕様
C7	消 毒 保 管 機	MCWK-20-eT	900	750	1900	1			40					5.400					電気式 片面 奥行750mm仕様
C8	戸 棚		750	750	1800	1													
C9	水 切 付 二 槽 シ ン ク		1800	750	800	1	20×2	20×2	50×2										フワイ仕様
C10	バ ス ス ル ー 冷 蔵 庫	HR-90CA-ML-4G4G	900	850	1910	1			40			0.467							定格内容積812L
	< 魚 肉 下 処 理 室 >																		
D1	冷 蔵 庫	HR-120A-ML	1200	800	1910	1			40			0.290							定格内容積1054L
	冷 蔵 庫	ARD-120RM-F	1200	800	1950	1			40			0.301							【移送品】
D2	冷 凍 庫	HF-120A-ML	1200	800	1910	2			40			0.657							定格内容積1046L
D3	バ ス ス ル ー 冷 蔵 庫	HR-150CA-ML-4G4G	1500	850	1910	1			40×2			0.754							定格内容積1427L
D4	三 槽 シ ン ク		2100	750	800	1	20×3	20×3	50×3										フワイ仕様
	移 動 台		1800	750	800	2													【移送品】
D5	消 毒 保 管 機	MCWK-20-eT	900	750	1900	1			40					5.400					電気式 片面 奥行750mm仕様
D6	三 槽 シ ン ク		1800	750	800	1	20×3	20×3	50×3										フワイ仕様
D7	移 動 台		750	600	800	1													フワイ仕様
D8	バ ス ス ル ー 冷 凍 庫	HF-90CA3-ML-4D4D	900	850	1910	1			40					0.664					定格内容積812L
D9	掃 除 用 具 ロ ッ カ ー		400	450	1800	1													

番 号	名 称	規 格 仕 様	外形寸法 (mm)			数 量	給 排 水				ガ ス (LPGガス)		電 気 (kW)			蒸 気			フ ィ ャ ード	備 考
			間 口	奥 行	高 さ		給水 (A)	給湯 (A)	排水 (A)	ビ ッ ト	口径 (A)	消 費 量 (kW)	単相100V	単相200V	三相200V	給気 (A)	排気 (A)	消 費 量 (kg /h)		
	< 米 庫 ・ 炊 飯 室 >																			
E1	メ ト ロ マ ッ ク ス Q	MQ74PE-4/MQ2436G-4	910	620	1886	2														4段
	ス ー パ ー エ レ ク タ ー シ ェ ル フ	P1900-4/LS1220-4	1212	613	1892	1														【移送品】
E2	エ ア ー コ ン プ レ ッ サ ー	VL1100-2T	465	290	620	1			25							0.200				エア-接続口径：8A (G1/4メネジ)
E3	昇 米 機	NKC-234A	425	185	3400	1										0.200				巻掛式 原料増付
E4	米 サ イ ロ	RT-08	1200	1200	2500	1										0.060				鉄米量800kg 計量機付 巻掛式
E5	水 切 付 一 槽 シ ン ク		900	600	800	1	20	20	50											フワイ仕様
E6	自 動 水 圧 洗 米 機	DS-307ALT	932	633	1390	1	25		ビ ッ ト	要						0.810				自動給水仕様
E7	計 量 洗 米 ラ イ ン 制 御 盤	KCS-11S	450	200	(1450)	1														
E8	オ ー ト ラ イ マ ー	EAR2E-20L	1555	1000	2430	1	25	20	ビ ッ ト	要						5.100				配米能力20kg/h 浸漬量185kg
E9	電 気 式 連 続 炊 飯 機	EHCRC2-20L	3540	1110	1335	1										65.100			○	炊飯能力20kg/h 定温炊飯仕様 立体蒸らし設置無
E10	蒸 ら し コ ン ベ ヤ	MC-40B	4500	575	650	1														フワイローラー仕様
E11	炊 飯 釜	RP2-7	635	344	295	29														
E12	反 転 ほ ぐ し 機	THi2-6L	1740	1257	1737	1				側溝						0.900			○	66kg/h
E13	作 業 コ ン ベ ヤ	HC-204ST	2000	475	470	1										0.013				SUSフワイローラー仕様 移動式
E14	配 缶 台		1200	750	600	2														フワイ仕様
E15	カ ー ト イ ン 消 毒 保 管 機	CMCK-60-eT	1350	2000	1953	1				側溝						21.000				電気式 片面 底板分離仕様
E16	水 切 付 二 槽 シ ン ク		2100	750	800	1	20×2	20×2	50×2											フワイ仕様
E17	タ フ マ ッ ク ス	TJB-15EA-R	1250	1000	1400	1		20	50 20	側溝						23.760			○	
E18	移 動 パ ン フ ラ ッ ク		1200	600	1800	2														フワイ仕様
E19	掃 除 用 具 ロ ッ カ ー		500	500	1800	1														
E20	カ ー		1140	840	1580	2														フワイ仕様
	< 加 熱 調 理 室 >																			
F1	移 動 水 切 コ ン ベ ヤ		(750)	600	600	3														フワイ仕様
F2	サ イ ノ 目 切 機	HS-21	380	490	680	1										0.750				能力：500kg/h
F3	移 動 サ イ ノ 目 シ ン ク		1800	750	800	1	15	15	側溝											フワイ仕様 (TS-21用)
F4	マイコンスライサー (脚無)	MSI-04	965	655	850	1	15									0.950				
F5	移 動 ス ラ イ サ ー シ ン ク		1800	900	800	1	15	15	側溝											フワイ仕様 (MSI-04用)
F6	高 速 度 ミ キ サ ー	MX-40S-M	590	420	960	1							0.400							
F7	ミ キ サ ー 受 槽	MX-MS	530	500	600	1														
F8	移 動 台		1800	750	800	1														フワイ仕様
F9	包丁まな板消毒保管機	KCSK-10-e	900	550	1900	1			40							5.200				収容数 まな板20枚 包丁30本
F10	スタッキングカート	STK-1200	875	700	800	3														
F11	モ ー ビ ル シ ン ク		750	750	800	2				側溝										フワイ仕様
F12	移 動 台		900	750	800	2														フワイ仕様
F13	移 動 フ ッ ク		1000	600	1100	4														フワイ仕様
F14	電 気 回 転 釜	ERK-300DAHFSP	1850	1250	2216	4	20	20	ビ ッ ト	要						41.400			④	湯水量：330L 両ハンドル、エプロン、排水カバー付
F15	配 缶 台		1200	750	600	4														フワイ仕様
F16	三 槽 シ ン ク		1800	750	800	1	20×3	20×3	50×3											フワイ仕様
F17	消 毒 保 管 機	MCWK-30-eT	1300	750	1900	1			40							5.750				電気式 片面 奥行750mm仕様
F18	冷 蔵 庫	HR-150A-ML	1500	800	1910	2			40				0.294							定格内容積1347L
F19	消 毒 保 管 機	MCWK-20-eT	900	750	1900	2			40							5.400				電気式 片面 奥行750mm仕様
F20	掃 除 用 具 ロ ッ カ ー		500	500	1800	1														
F21	電 気 回 転 釜	ERK-200DAFSP	1550	1070	2006	1	15	15	ビ ッ ト	要						28.900			④	湯水量：200L エプロン、排水カバー付
	真 空 冷 却 機	CMJ-40QE	1130	800	1730	1	20		32 15×3							8.650				【移送品】
F22	三 槽 シ ン ク		2400	750	800	1	20×3	20×3	50×3											フワイ仕様
F23	消 毒 保 管 機	MCW-40-e	1750	950	1900	1			40×2							12.800				電気式 両面
F24	移 動 フ ッ ク		1000	600	1100	2														フワイ仕様
F25	作 業 台		1200	750	800	1			40											フワイ仕様

